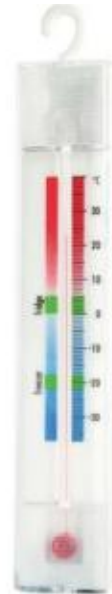
TERMÓMETROS ECONÓMICOS PARA ALIMENTOS, FRIGORIFICOS ARCAS E FORNOS

VERSÕES ANALÓGICAS

TERMÓMETRO DE FRIGORÍFICO E CONGELADOR (versão vertical)

Este termómetro vertical Spirit-Filled indica temperaturas entre -30 e +30ºC com a resolução de 1ºC. Com divisões de cor consoante a temperatura e com um gancho para ser pendurado

Referência para encomenda: ETI14.4000

TERMÓMETRO DE FRIGORÍFICO E CONGELADOR (versão horizontal)

O termómetro horizontal de frigorífico ou arca frigorífica indica uma temperatura dentro da gama de -30ºC a +40ºC em divisões de 1ºC e possui zonas codificadas coloridas.
O plástico ABS, que constitui a parte exterior do termómetro, mede 130 x 53 mm.
O termómetro possui uma base plana que permite que o mesmo se mantenha em pé ou poderá pendurá-lo através do gancho em plástico presente na parte superior do aparelho.

Referência para encomenda: ETI803-050

TERMÓMETRO CIRCULAR PARA FRIGORIFICOS OU ARCAS

Este termómetro de frigorífico e de arca congeladora em aço inoxidável (Ø50mm), indica uma temperatura dentro da gama de -30 a +30ºC. Tem dimensão exterior de 70 x 60mm e possui uma base plana onde poderá ser apoiado, ou poderá ser pendurado através de um gancho situado na parte superior do termómetro.

Referência para encomenda ETI800-923

VERSÃO PARA FORNOS / FOGÕES

Este termómetro em aço inoxidável tem o mostrador redondo com zonas de temperatura codificada por cores. A cor verde indica a temperatura mínima que os equipamentos para comida quente devem mostrar comercialmente. O termómetro tem uma gama de temperatura entre 0 a +300ºC com divisões de 10 ºC.
O termómetros podem ser apoiados numa base, mantendo-se em pé, ou pendurados através de um gancho, também em aço inoxidável, que se encontra no cimo do aparelho. Estes termómetros devem ser posicionados no meio do forno ou numa outra zona que possibilite a captação da temperatura média do forno.

Referência para encomenda ETI800-931

VERSÕES DIGITAIS

TERMÓMETRO DE FRIGORÍFICO À PROVA DE ÁGUA

Estes termómetros digitais de frigorífico, pequenos, à prova de água estão disponíveis em diferentes cores: branco, vermelho e azul. O termómetro de frigorífico indica temperaturas entre a gama de -9.9ºC a +49.9ºC com uma resolução de 0.1ºC. O gancho permite que o aparelho seja colocado no frigorífico
Características:

- Gama de medição: -9,9ºC até 49,9ºC
- Resolução: 0,1ºC
- Precisão: +/- 1ºC em toda a escala
- Bateria: CR2032
- Autonomia: 5 anos (uso contínuo)
- Display: LCD
- Dimensões: 18 x 42 x 71mm
- Peso: 35 g

Referência para encomenda ETI810-241
Com a encomenda deverá indicar a cor pretendida para o termómetro (branco, vermelho ou azul)

TERMÓMETRO PARA FRIGORIFICOS COM SENSOR EXTERNO E ALARME

Termómetro com possibilidade de programar alarmes (sonoro) que apenas se desliga quando pressionada a tecla ON/OFF. Está equipado com 2 sensores de temperatura sendo um dos sensores dado por uma sonda com cabo de 1 metro á prova de água, e o outro sensor é interno no próprio visor digital que possibilita mostrar a temperatura ambiente do local onde se encontra.
Possui um visor LCD de grandes dimensões. Totalmente á prova de água, sendo lavável. Tem teclas de funções para medidas de temperatura máxima e mínima.
Características:

- Gama de temperatura: -50 a 70 ºC;
- Resolução: 0,1 ºC;
- Precisão: ±1 ºC;
- Alimentação por pilhas de 1,5 V do tipo AAA
- Dimensões e peso: 73 x 52 x 15 mm / 48 g

Referência para encomenda: ETI810-210
Fornecido em caixa de arrumação, pilhas, suporte para sonda externa e manual de instruções.

TERMÓMETRO DIGITAL DE 2 SONDAS REMOTAS E ALARME (SEM FIOS)

A temperatura é monitorizada por sensores RF posicionados dentro da câmara frigorífica (ou num qualquer local fechado onde haja armazenamento de produtos alimentares ou farmacêuticos) e a informação é transmitida sem fios e visualizada num visor LCD que pode estar a distâncias até 20 metros. O utilizador pode programar alarmes de temperatura máxima ou temperatura mínima, que actuam após 15 minutos em que esse valor esteve a ser medido. Desse modo poderá ter facilmente um controlo na temperatura crítica do produto.
Características:

- Gama de temperatura: -30 a 40 ºC;
- Resolução: 1 ºC;
- Alarme sonoro e luminoso;
- Transmissão até 20 m;
- Fixação magnética ou com suporte (incluído);
- Indicador de bateria.

Referência para encomenda: DIGFM25
Fornecido com 2 sensores remotos e manual de instruções. Equipamento fornecido sem pilhas.

TERMÓMETROS DE SONDA PARA PRODUTOS ALIMENTARES

TERMÓMETRO À PROVA DE ÁGUA COM SONDA DESTACÁVEL
MODELO CTR370

Pontos-chave:

- Índice de protecção à prova de água IP67 para qualquer ambiente de trabalho;
- Sonda de temperatura PT100 (fornecida), mas adaptável a PT500 e PT1000;
- Tecla de medida de temperatura máxima / mínima;
- Iluminação do visor LCD;
- Indicador do estado da bateria;
- Visor LCD de grandes dimensões;
- Desliga-se automaticamente.

Especificações:

- **Gama de medida: -100 a 400 ºC**
- Resolução de medida: 0,1 ºC;
- Precisão: ±1% na leitura apenas do medidor, excluindo a sonda (*);
- Taxa de amostragem: 2 pontos por segundo;
- Sensor: resistência de platina (pT100 classe A);
- Alimentação: 3 pilhas de 1,5 V do tipo AAA;
- Dimensões: 150 x 66 x 31 mm;
- Peso: 175 g

(*) Especificações apenas da sonda:

- Tipo de sensor: resistência de platina Pt100
- Precisão: classe A ±0,15 ºC + 0,002t sendo t a temperatura medida (ver nota);
- Comprimento útil da sonda (aço inox): 120 mm com ponta aguçada;
- Diâmetro da sonda aço inox: 3,2 mm;
- Comprimento do cabo: 1100 mm

Nota: o erro (ou precisão) total deste termómetro é dado pelo erro do medidor + o erro da sonda

Referência para encomenda: JR033000022
Fornecido com caixa de arrumação, sonda de temperatura pT100, pilhas e manual de instruções.
DISPONÍVEL PARA ENTREGA IMEDIATA (salvo ruptura de stock)

TERMÓMETRO TERMÍSTOR FOODCARE COM SONDA SUBSTITUÍVEL PRÉ-CALIBRADA MODELO HI 93503

O HI 93503 possui um novo desenho compacto, com ligação da sonda no topo inferior. Este instrumento mede uma ampla gama, desde -50.0°C a 150.0°C com excepcional precisão. Este medidor é fácil de utilizar e é fornecido com a sonda de penetração HI 765PWL, que pode ser substituída pelo utilizador. O HI 93503 possui também um indicador de estabilidade e um botão HOLD para fixar o mostrador, permitindo ao utilizador o tempo suficiente para registar as leituras.
Troque a sonda por qualquer outro modelo da série HI 765 sem necessitar de voltar a calibrar. Estão disponíveis vários modelos de sondas HI 765, com diferentes comprimentos de cabos e com diferentes cores de manípulos, de modo a prevenir a contaminação cruzada. O instrumento está também equipado BEPS (Sistema de Prevenção de Erro por Pilha) que alerta o utilizador quando a baixa carga das pilhas pode afectar adversamente as leituras. O utilizador pode verificar a qualquer momento a precisão do medidor, usando as chaves de calibração HANNA. Basta ligar a chave à entrada da sonda no instrumento e se o valor indicado não corresponder ao da chave, então o instrumento necessita de nova calibração.

Especificações:

- **Gama de medida: -50 a 150 ºC**
- Resolução de medida: 0,1 ºC;
- Precisão: ±0,4% na leitura, excluindo a sonda;
- Alimentação: 3 pilhas de 1,5 V do tipo AAA;
- Dimensões: 152 x 58 x 33 mm / Peso: 205 g

Especificações apenas da sonda:

- Tipo de sensor: termistor PTC
- Precisão: ±0,2 ºC;
- Comprimento do cabo: 1000 mm

Referência para encomenda: HAHI93503
Fornecido com caixa de arrumação, sonda de temperatura, pilhas e manual de instruções.

ACESSÓRIOS RECOMENDADOS:

Chaves de verificação:

Para fornecer medições fiáveis, os termómetros devem ser ajustados periodicamente. As chaves de verificação da HANNA são um modo simples e rápido de verificar a precisão dos seus instrumentos.
Basta ligar a chave ao conector para sonda e verificar o valor indicado. Se a leitura no mostrador diferir mais de 0.4°C do valor nominal da chave, aconselha-se recalibrar o termómetro, contactando o serviço de assistência técnica da J. Roma, Lda.

Referência	HI765-18C	HI765000C	HI765070C
Valor nominal	-18 ºC	0 ºC	70 ºC

TERMÓMETROS DE BOLSO

MODELO FM10

Termómetro digital de pequenas dimensões ideal para verificar a temperatura de um produto alimentar antes de servir ou ainda para medidas rápidas de temperaturas durante a confecção de alimentos. Com visor digital, com tempo de resposta bastante rápido, bastando espetar no produto alimentar e ler o valor. Um tecla HOLD permite fixar a medida no visor de modo a permitir ao utilizador tomar nota da temperatura.
A sonda é em aço inox, resistente a qualquer tipo de corrosão, fácil de lavar pois o instrumento é também à prova de água. Fornecido com cápsula de protecção e que permite também, fixar o termómetro no bolso de uma camisa como se fosse uma caneta.
Especificações:

- Gama de medida: -50 a 150 ºC;

- Resolução: 0,1 ºC
- Precisão de medida: 1 ºC em toda a escala;
- Tempo de resposta: 1,5 s;
- Alimentação: pilha de 1,5 V (fornecida);
- Desliga-se automaticamente ao fim de 35 minutos sem estar a ser usado;

Referência para encomenda: DIGFM10
Fornecido em *blister*, com manual de instruções e pilha de 1,5 V.

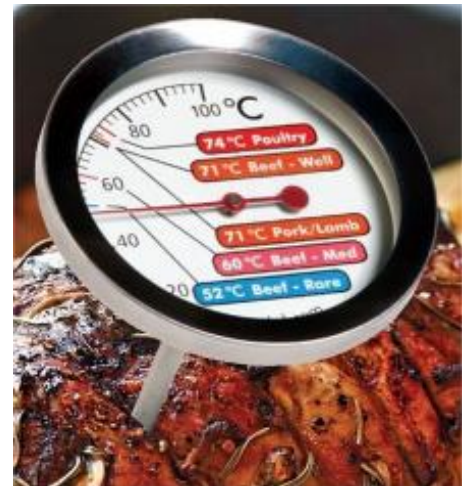
TERMÓMETRO EM FORMA DE T

A configuração deste termómetro, em forma de T, permite ao operador efectuar as medições utilizando apenas uma mão (exercendo força, se necessário), libertando a outra para, por exemplo, registar as leituras obtidas. É um termómetro muito simples, tendo apenas 2 teclas: 1 tecla para ligar / desligar e a outra para fixar no visor o valor da medida.
Especificações:

- Gama de medida: -50 a 150 ºC;
- Resolução: 0,1 ºC
- Precisão de medida:
  - ±1 ºC entre -20 e 120 ºC;
  - ±2 ºC na gama de medida restante
- Alimentação: pilha de 1,5 V (fornecida);
- Comprimento total da sonda (em aço inox): 300 mm

Referência para encomenda: HR010204006
Fornecido em caixa de arrumação, proteção de plástico da sonda quando não esta em uso e pilha de 1,5 V.

TERMÓMETRO PARA COZINHAR CARNE

Termómetro para confeccionar carne com grande mostrador em aço inoxidável. Este termómetro de carne possui um visor de Ø60 mm com uma sonda integrada em aço inoxidável Ø5 x 102 mm. A unidade indica a temperatura ao longo do intervalo de 20 a 100 °C, em divisões 2 °C.
O termómetro fornece um meio económico para garantir a sua carne e assados que são preparados correctamente e com segurança.
Para a medição da temperatura precisa de inserir o termómetro na parte mais grossa da carne. O mostrador incorpora marcadores por cores para a carne bovino, cordeiro, carne de porco e aves para uma leitura rápida e fácil.

Referência para encomenda ETI800-804

TERMÓMETRO PARA FRITADEIRA

Este termómetro de fritadeira faz medições entre 0 e +300ºC em divisões de 10ºC com duas opções de espeto em aço inoxidável. .

Referência para encomenda ETI800-805

CERTIFICADO DE CALIBRAÇÃO

Nenhum termómetro descrito nesta nota técnica é fornecido com certificado de calibração. Em opção pode ser emitido um certificado de calibração por laboratório acreditado pelo IPAC.
No momento da solicitação do certificado, o cliente deverá indicar 3 pontos de temperatura que depois são os utilizados para emissão do certificado.